



Prendre soin de ses racines

Sucrosité

Fraicheur



Structure



Tannins



1- LITTORINE

"Cet assemblage de cépages typiques de la Gascogne vous surprendra par sa fraîcheur et sa vivacité"

Cépages : 60 % Colombard - 40 % Ugni Blanc

Sols : Argile profonde

Rendement : 70 hl/ha

Vinification : Assemblage de 10 parcelles - Vendange et récolte de nuit - Macération pelliculaire - Pressurage sous azote - Fermentation à basse température - Élevage sur lies fines - Pas de soufre ajouté en élevage

Degré d'alcool : 11% vol

Sucres résiduels : 5,5 g/l

Taux d'acidité : 4,7 g/l

Dégustation : Vin tonique, très fruité et rafraichissant.

A déguster sur des fruits de mer, poissons grillés ou à l'apéritif